取扱説明書

コンパクト電気オーブン
H 5040 B

ja - JP

お客様の安全を確保し、機器の損傷を避けるため、本製品を初めてご使用になる前には、**必ず**この取扱説明書をお読みください。

M.-Nr. 07959860

目次

目次

表示	表示の意味
警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院・長期の通院を要するものを言います。

■ 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損および機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例	
	禁　止（してはいけないこと） 具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。
	強　制（必ずすること） 具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
	注　意（警告を含む） 具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

	禁止行為		潜在的な危険・警告・注意
	分解禁止		感電注意
	水場、湿気の多い場所での使用禁止		機器に損害を与える可能性のある場合
	接触禁止		発火注意
	強制／指示		高温注意
	電源接続に関する注意		破裂注意
	必ずアース線を接続		

安全上のご注意

本製品は、現行の安全基準に適合しています。しかし、不適切な使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。本製品を初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書は大切に保管し、製品を譲渡する場合は、必ず本書を添付してください。

安全上の注意

⚠ 警　告

本製品は、該当する安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故や製品の破損を防ぐために、本製品を初めて使用される前に、本書を必ずお読みください。本書には、製品を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本製品の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

本書は大切に保管し、本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

正しい用途

本製品は家庭での食品調理、特にベーキング、ロースト、グリル、煮込み、解凍や果物などの乾燥を目的としています。本製品をその他の目的で使用する場合は、所有者の責任において実施してください。ただし、事故や損傷を招く危険性があります。不適切な用途または操作による損傷や故障は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

本製品は、安全上の責任を持つことができる方の監督または指導のもとで使用する場合以外は、身体的、知覚的、精神的機能または、経験や知識が十分でない方による使用を目的としていません。

⚠ 警　告

お子様の安全

本製品はおもちゃではありません。けがの危険を防止するため、お子様がオーブンの周囲で遊んだり、オーブンおよびスイッチ類を触ったりすることのないよう注意してください。

大きなお子様が1人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。子どもの肌は大人よりも弱いので、すぐにやけどをしてしまいます。ヒーター部分だけでなく、ドアガラス、操作パネル、および通気口など、オーブンの外側にある部品も非常に高温になります。

安全上の注意

警　告

技術的安全性

設置、メンテナンス、および修理は、必ずお住まいの地域および国の電気設備基準に厳密に従って、適任な有資格者が行う必要があります。無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

本製品を設置する前に、損傷がないかをチェックしてください。
損傷がある場合、設置および使用を中止してください。損傷の見られる電気オーブンの使用は、事故や損傷を招く危険性があります。

本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、有効な接地（アース）機構と本製品との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。
不適切な接地工事による問題（感電事故など）は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

警　告

本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認してください。
本製品の損傷を防ぐため、この仕様を満たしている必要があります。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

延長コードやマルチソケットを使用したたこ足配線で電源に接続するのはお止めください。
これらを使用すると過熱などの恐れがあり、危険です。

安全性を確保するため、電気工事がすべて正しく行われている場合にのみ本製品を使用してください。

本製品のキャビネットを開けないでください。
配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、人的傷害または機械的損害や故障を招く恐れがあります。

本製品が保証期間中の場合、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。
それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

安全上の注意

警　告

本製品の設置や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。本製品が電源から完全に遮断されるのは以下の場合のみです。

ーブレーカーが切られた場合
ー断路器を電源ブレーカーに変更した場合

お手入れや修理作業が完了したことを確認するまで、給電しないようにしてください。

問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。ミーレ製の交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。

電源コードが損傷した場合は、ショートや感電などを防ぐために、ミーレ指定の修理技術者が交換する必要があります。

有資格技術者が設備のリスクアセスメントを行う場合に限り、船舶、車両、航空機などの移動設備での本製品の使用を許可します。

ゴキブリなどの害虫が出やすい環境では、本製品とその周辺を常に清潔な状態に保つよう特に注意してください。ゴキブリなどの害虫を原因とする損傷は保証対象外です。

注　意

正しい使用方法

注意 : やけどの恐れがあります。
オーブンおよびその周辺は高温になります。

加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。上部ヒーター / グリルヒーターでやけどをしないように十分注意してください。

油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。過熱により発火する恐れがあります。

グリル 、エコノミーグリル 、および熱風グリル は、推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。極端に長い調理時間は、料理の乾燥、焦げ、または発火を招くことがあります。

乾燥させた花やハーブ、または調理済みパンなどを加熱する場合は、グリル 、エコノミーグリル 、または熱風グリル を使用しないでください。過熱により発火することがあります。
このような場合は、熱風加熱 または上下加熱 を使用してください。

⚠ 注　意

アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発し、最悪の場合には高温ヒーターによって引火することがあります。
このような危険を避けるには、皿をオーブンに入れる前にアルコールを飛ばしておく必要があります。

保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。結露や湿気によるオーブンの損傷を防ぐことができます。また、料理が乾燥するのも防ぐことができます。

余熱を利用して料理を完成させたい場合には、調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。料理を取り出すまでオーブンのスイッチを切らないでください。オーブン庫内の湿気で、結露が発生し、以下のような問題が発生する恐れがあります。

－オーブン庫内のさび
－操作パネル、天板、周囲にあるキッチン家具の損傷

⚠ 注　意

上下加熱 、下部加熱 、熱風ベーキング 、および急速加熱 では、庫内の底にアルミホイルを敷かないでください。
庫内の温度が上がり、オーブンの床面に損傷を与える恐れがあります。
そのため、皿、容器、ベーキングトレイなども庫内の床面に置かないでください。

他メーカー製のベーキングトレイなどをご使用になる場合は、ベーキングトレイの底とオーブンの底の間が 6 cm 以上離れていることを確認してください。

高温のオーブン庫内にある食品に水を直接かけないでください。発生する蒸気で重傷のやけどを負ったり、温度の急激な変化によってほうろうが損傷したりすることがあります。

調理したり温め直したりする場合は、食品を十分に加熱してください。
食品の中には、70 ℃以上の温度で 10 分以上かけて十分に加熱しなければ死滅しない細菌が含まれているものもあります。したがって、鶏肉などの食品を調理したり温め直したりする場合は、食品に完全に熱を通すことが非常に重要です。不確かな場合は、調理や温め直す時間を長めに設定してください。調理する食品全体に均一に熱が行き渡ることが重要です。そのためには、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。

安全上の注意

注　意

調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーからオーブンでの使用に適していると指定されたものを使用してください。オーブンでの使用に適していないプラスチック容器は高温で溶けるため、オーブンが損傷する場合があります。

食品の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂し、負傷または損傷の恐れがあります。

庫内で鍋などを引きずらないでください。表面に傷がつきます。

開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。オーブンドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。オーブンが損傷する恐れがあります。オーブンドアが支えられる最大重量は 15 kg です。

本製品を暖房の目的で使用しないでください。高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。

注　意

付属品

本製品では、ミーレの純正部品および付属品を使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

安全上の警告や注意に従わない誤った取り扱いによる被害や損傷については、製造者責任を負いません。

梱包材の廃棄処分

輸送時の保護用の詰物には、廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されており、通常、リサイクルすることができます。

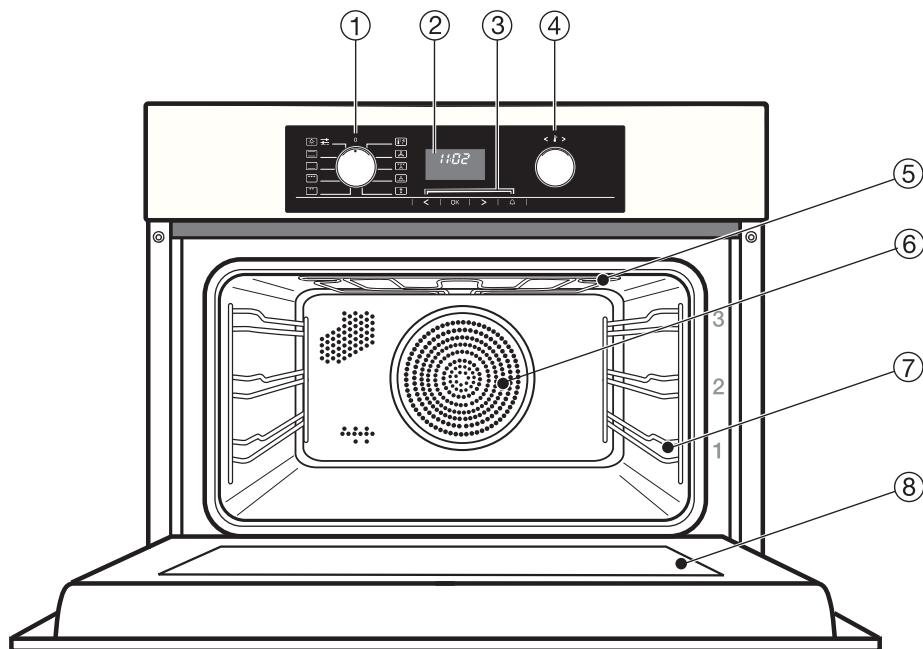
プラスチックの包装や袋は確実に安全に処分し、乳幼児に近づけないでください。窒息する恐れがあります。

これらの部材は通常のゴミとして廃棄せず、リサイクルに出してください。

使用済み機器の廃棄処分

使用済みの機器には再生利用やリサイクル可能な材料が含まれています。機器を廃棄する前に、お住まいの地域のリサイクル制度について、販売店、各地のごみ収集センター、廃品処理業者にお問い合わせください。処分するまでの間、ご自宅で機器を保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

各部の名称

本製品の概要

操作パネル

① 調理モード選択スイッチ（0 に設定されているときは格納可能）

② ディスプレイ

③ センサー <、OK、>、🔔

④ 温度切換スイッチ（格納可能）

オーブン庫内

⑤ 上部ヒーター / グリルヒーター

⑥ 循環ファン付き触媒ほうろう加工後壁

⑦ 棚受け× 3 段

⑧ オーブンドア

コントロールパネル

ベーキング、ロースト、グリルの各種調理プログラムを操作する以外に、コントロールパネルには以下の機能もあります。

– 時刻表示

– キッチンタイマー

– 調理プログラムの自動ON/OFFタイマー

これらの設定は変更できます。

安全機能

システムロック

システムロック 🔒 は、お子様などが誤ってオーブンを使用しないようにするための安全機能です。「システムロック」を参照してください。

切り忘れ防止機能

極端に長い時間にわたってオーブンが使用されている場合、オーブンの電源は自動的にオフになります。作動するまでの時間は、使用中のモードや機能によって異なります。オーブンが自動的にオフになった場合は、ディスプレイに「Fault 55」と表示されます。切り忘れ防止機能によってオフになったオーブンは、再度電源をオンにすると、使用できるようになります。

蒸気冷却システム

調理プログラムを開始すると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の蒸気が庫外の冷気と混合され冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口を通って室内に出されます。

庫内や操作パネル、オーブンの外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。
庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンのスイッチは自動的に切れます。

通気口付きオーブンドア

オーブンドアの内部は通気をする構造になっており、ドアのガラス板には熱反射コーティングが施されています。オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないようオーブンドア内に冷気が流れます。

オーブンドアは、必要に応じて、取り外して掃除することができます。

パーフェクトクリーン加工

以下の各部の表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。
– オーブン庫内
– 棚受け
– ベーキングトレイ
– ユニバーサルトレイ
– ラック

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

触媒ほうろう加工

後壁には、ダークグレーの触媒ほうろう加工が施されています。オーブン内が非常に高温になると、加工面に付いた油や脂肪の汚れが燃え尽きるようになっています。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

省エネ機能

時刻表示

省エネのため、時刻表示をオフにすることができます。オーブンの電源がオフのときはディスプレイは点灯しませんが、時刻のカウントは機器本体内で作動し続けています（「設定」を参照)。

時刻は、オーブンの操作を行うときにディスプレイに再表示されます。

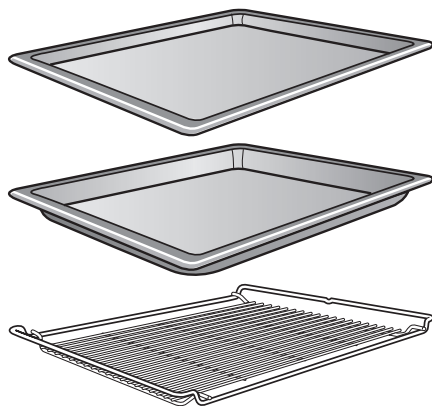
EN 50304 に基づくエネルギー効率性評価について

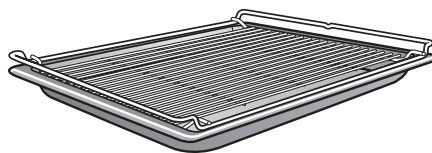
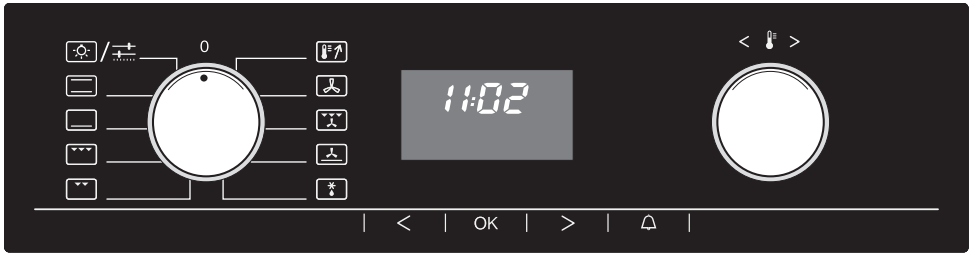
本製品は、ヨーロッパ標準規格 EN 50304 において、エネルギー効率性能（「熱風加熱 [熱風加熱アイコン]」使用時）で評価 **A** を獲得しています。

付属品

オーブンには以下の付属品が同梱されています。

これらの付属品およびその他のアクセサリー品は、ミーレ代理店または販売店で購入いただけます。

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラック

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックは、両サイドの棚受けに挿し込みます。

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックには、出し入れ時に全体がずり落ちないように、ストッパーが付いています。
ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックを取り出すには、上に持ち上げてから引き出してください。

トレイ上にラックを乗せて使用する場合は、トレイを棚受けに挿し込み、ラックをトレイに乗せます。

調理モード選択スイッチ

左側のスイッチを使用して調理モードを選択します。
このスイッチは左右両方向に回すことができます。
調理モード選択スイッチは、0 に設定されているときに格納できます。

急速加熱

熱風加熱

熱風グリル

熱風ベーキング

解凍

上下加熱

下部加熱

グリル

エコノミーグリル

庫内灯 :
オーブン内の照明だけを点けたい時に使用します。
オーブンの清掃に便利です。

設定 :
スイッチがこの位置にあるときには、オーブンの設定を変更できます。

各種コントロール

温度切換スイッチ

右側のスイッチ ＜🌡＞ を使用して温度を切り換えたり、＜ または ＞ センサーの代わりとして時間を入力することができます。このスイッチは左右両方向に回すことができます。このスイッチは、どの位置でも格納できます。

センサー

ディスプレイの下にあるセンサーを押してさまざまな設定を行います。
センサーを押すたびに音が鳴ります。この機能は必要に応じて無効にすることができます（「設定 」を参照）。

	使用方法
OK	– ディスプレイ内のさまざまな機能を呼び出します。ディスプレイに三角マーク ▲ が表示されます。 – 入力内容を確定します。
< >	– ディスプレイ内の三角マーク ▲ を右または左方向に移動します。 – 設定時間の延長または短縮をします。 – 設定の P の選択と設定内容 S の変更をします。
🔔	キッチンタイマーの時間を設定します。

＜ または ＞ センサーを押すたびに、以下のように時間が変更されます。

– 時間 および終了時刻 が 1 分ずつ変更されます。

– キッチンタイマー時間 🔔 が、最初は 5 秒ずつ、その後 1 分ずつ変更されます。

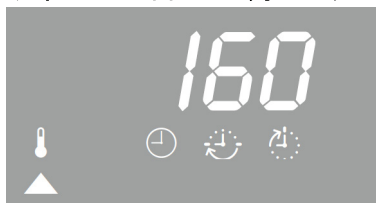
センサーを押し続けると、ディスプレイの変更速度が速くなります。

ディスプレイ内の記号

調理モード選択スイッチの位置やセンサーが押されたかによって、以下の記号がディスプレイに表示されます。

調理モード選択スイッチの位置	記号	機能 / 意味
0	(時計)	時刻
	(錠)	システムロック
調理モード（庫内灯を除く）	(枠付き温度計)	ヒーター表示
	(温度計)	温度
	(時計)	時刻
	(運転時間) および h	運転時間
	(終了時刻)	終了時刻
設定 (設定記号)	P と数字	設定
	S と数字	設定内容
全位置	▲ が記号の下で点灯	ディスプレイに機能が表示されます。
	▲ が記号の下で点滅	この機能が選択されています。別の機能に変更できます。
全位置	(ベル) と min	キッチンタイマー時間

各種コントロール

ディスプレイ内の三角マーク ▲

センサーを押すと、変更可能な**機能の記号**がディスプレイ内で点灯します。点灯する記号はプログラムによって異なります。

変更が必要な機能の記号の下に三角マーク ▲ が表示されるまで、< または > センサーを繰り返し押します。

「OK」センサーを押して機能を選択します。**三角マーク** ▲ が約 15 秒間点滅します。

> 三角マーク ▲ が点滅している間のみ、設定を変更できます。
> 三角マークが点滅していない場合は、「OK」センサーを押してもう一度機能を選択し直します。

このオーブンでは、さまざまなレシピに適した調理モードを選択できます。

以下の調理モードがあります。

Ⓐ上部ヒーター / グリルヒーター（オーブン庫内の天井下）

Ⓑ下部ヒーター（オーブンの床面下）

Ⓒリングヒーター（循環ファンの裏側）

Ⓓファン（循環ファンの裏側）

上記の調理モードは、選択されたオーブンの機能に応じてさまざまな方法で組み合わされます。各機能については、角 [ ] 内の文字を参照してください。

調理モード	説明
上下加熱 [Ⓐ + Ⓑ]	– 上部のグリルヒーターと下部ヒーターが同時に加熱します。 – フルーツケーキやキャセロール、スフレなどの調理に適しています。 – 従来式のオーブン対応のレシピや料理本を使用する場合は、上下加熱での調理温度を、レシピに記載されているものより 10 ℃低く設定します。調理時間を変更する必要はありません。
下部加熱 [Ⓑ]	– 下部ヒーターのみが加熱します。 – ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焦げ目をつける場合に最適です。調理の最後にこの設定を使用します。
グリル [Ⓐ]	– 上部のグリルヒーター全体で加熱します。 – ステーキなどの一枚肉を同時に何枚もグリルするのに適しています。 – 大きめの皿や容器で軽く焦げ目をつける調理に適しています。
エコノミーグリル [Ⓐ]	– 上部のグリルヒーターの内側部分のみが加熱します。 – ステーキなどの一枚肉（数枚）のグリルに適しています。 – 小さめの皿や容器で軽く焦げ目をつける調理に適しています。

調理モード

調理モード	説明
急速加熱 [Ⓐ + Ⓒ + Ⓓ]	ー オーブンの予熱に適しています。 予熱後に、必要な調理モードを選択します。
熱風加熱 [Ⓒ + Ⓓ]	ー ベーキングやローストに適しています。 ー 同時に複数の段でベーキングやローストをすることもできます。 ー 熱風加熱モードでは、熱風が食品の周囲全体に行き渡るよう循環するため、上下加熱 よりも低い温度を設定できます。
熱風グリル [Ⓐ + Ⓓ]	ー グリルヒーターとファンのオン / オフが交互に切り替わります。 ー 上部グリルヒーターで加熱された空気がファンによって食品の周囲全体に行き渡るよう循環します。それにより、グリル / エコノミーグリル よりも低い温度を設定できます。 ー 詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのあるもののグリルに最適です。
熱風ベーキング [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	ー 温風加熱と下部ヒーターが同時に加熱します。 ー ピザやキッシュなど、表面はしっとりと、底はサクサクした状態に焼きあげる調理に適しています。 ー 熱風ベーキングは、薄いビスケットのベーキングや、肉汁が煮詰まりすぎるローストには適していません。
解凍 [Ⓒ + Ⓓ]	ー ファンで空気を循環させて、冷凍食品をゆっくり解凍するのに最適です。

オーブンを初めてお使いになる場合は、以下の操作を行います。
- 出荷時にスイッチが格納されている場合は、スイッチを押して前に飛び出した状態にしてください。
- 時刻を合わせます。

初めて時刻を設定するには

時刻を入力するには、調理モード選択スイッチを 0 に設定します。

ディスプレイでは、以下のようになります。

- 時計記号が点灯します。
- 時刻と記号の下の三角マーク ▲ が点滅します。

■ 温度切換スイッチか < または > センサーを押して、時間を設定します。

■「OK」センサーを押します。

時間が確定され、分が点滅します。

■ 次に、温度切換スイッチか < または > センサーを押して、分を設定します。

■「OK」センサーを押します。

分が確定されます。

これで、時刻が設定されました。

停電の場合、本製品では現在の時刻を約 24 時間保存します。24 時間経過後は、通電時に「12:00」が表示されます。その場合は、時刻の再設定が必要です。
通電時には、ディスプレイで時刻が点滅します。時刻が正しい場合は、「OK」センサーを押して確定します。

時刻の変更

■「OK」センサーを 2 回押します。

■ 温度切換スイッチか < または > センサーを押して、時間を設定します。

■「OK」センサーを押します。

■ 次に、温度切換スイッチか < または > センサーを押して、分を設定します。

■「OK」センサーを押します。

時刻が変更されます。

初めてお使いのときのクリーニングと空焼き

以下のようなものがオーブン庫内にある場合は、ご使用になる前に取り除いてください。

– オーブンの下部などに貼られたシール、付属品、オーブン前面の保護シートなど

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

オーブンを初めてご使用になる前に

– **すべての付属品**をオーブンから取り出して洗います。

– 次に、**オーブン庫内に何も入れずに一度オーブンを加熱します。**新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ますが、空焼きをしておくことによって、調理にご使用になる前にこの臭いを消すことができます。

空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。また、臭いが他の部屋に流れないようにしてください。

■ 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭くことをお奨めします。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内にたまった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを押して、前に飛び出した状態にします。

■ 調理モード選択スイッチを熱風加熱 [熱風加熱マーク] に合わせます。

推奨温度である 160 °C が表示されます。

■ 温度切換スイッチで最高温度 (250 °C) を選択します。

設定されると、オーブンの加熱が開始します。

■ オーブン庫内に何も入れずにオーブンを 1 時間以上加熱します。

タイマーを利用して、この作業の終了時間を設定できます。「調理時間の入力」を参照してください。

■ オーブンを室温まで冷ましてください。

■ 洗剤を少量加えたぬるま湯を使ってオーブン庫内を拭いた後、柔らかい布で水分を拭き取ります。

オーブン庫内が乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。

オーブンの使用方法

■ 食材をオーブンに入れます。

■ 調理モード選択スイッチを必要なモードに合わせます（熱風加熱 など）。

以下のメッセージがディスプレイに表示されます。

－「160」- 推奨温度

－ ヒーター表示ランプ

－ 記号の下の三角マーク ▲

同時に、オーブンが加熱し始め、庫内灯と冷却ファンが作動します。

温度の上昇がディスプレイで確認できます。設定温度に初めて達したときに、アラーム音が鳴ります。

■ 調理プログラムが終了したら、調理モード選択スイッチを0の位置に戻して、オーブンから食材を取り出します。

蒸気冷却システム

庫内や操作パネル、オーブンの外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンは自動的に切れます。

推奨温度

本書に記載されている推奨温度は、一般的な目安です。使用する国や地域によっては、この情報が適さないことがあります。

調理モードを選択すると、ディスプレイに**推奨温度**が表示されます。

調理モード	推奨温度
熱風加熱	160 °C
熱風ベーキング	170 °C
上下加熱	180 °C
下部加熱	180 °C
熱風グリル	200 °C
グリル	240 °C
エコノミーグリル	240 °C
解凍	時刻
急速加熱	160 °C

温度の変更

レシピに記載されている温度が、使用する調理モードの推奨温度と異なる場合は、温度切換スイッチを使用して以下の範囲で温度を変更できます。温度は、5°C ずつ変更できます。

調理モード	温度範囲
熱風加熱	30 ～ 250 °C
熱風ベーキング	50 ～ 250 °C
上下加熱	30 ～ 280 °C
下部加熱	100 ～ 280 °C
熱風グリル	50 ～ 260 °C
グリル	200 ～ 300 °C
エコノミーグリル	200 ～ 300 °C
解凍	–
急速加熱	30 ～ 250 °C

ヒーター表示

ディスプレイでは、**ヒーター表示ランプ** が温度の隣に表示されます。この表示ランプは、オーブンが温められている間、点灯し続けます。

設定した温度に達すると、
- ヒーターが切れ、
- ヒーター表示ランプが消灯して、
- アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定 」の「P 2」を参照)。

ただし、設定温度よりも温度が下がると、ヒーターが再び作動して、表示ランプが再び点灯します。

予熱

加熱された空気が直接食品にあたるため、通常はオーブンを予熱する必要はありません。オーブンの予熱が必要なのは以下の場合のみです。

熱風予熱
- 20 分以内に調理することが必要な食品や瞬時に加熱してすばやく膨らませる必要のあるパイ皮を使った菓子類やイーストを混ぜた食品には、予熱が必要です。
- また、ローストビーフや牛ヒレ肉のロースト調理でも予熱が必要です。

上下加熱
- 通常は、調理する前にオーブンを予熱する必要があります。

ピザ、ビスケット、小さなケーキなどのベーキングには、急速加熱 を使用してオーブンを予熱しないでください。表面がすぐに焦げるため、このような調理には適していません。

オーブンの予熱方法

■ 調理モード選択スイッチを急速加熱 に合わせ、温度切換スイッチで必要な温度に設定します。

■ ヒーター表示ランプ が消灯したら、新たに調理モードを設定し、オーブンに食材を入れます。

調理の自動開始と自動終了

調理の自動終了、または自動開始と自動終了を設定できます。

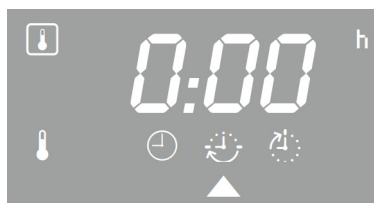
希望の時間に調理を自動終了させるには、調理時間と終了時刻の両方を設定します。

調理時間は最高 12 時間まで入力できます。

ロースト調理の場合は、自動開始および自動終了を設定することをお奨めします。ただし、ケーキやパンの生地を焼くときは、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間を置くと生地が乾燥し、イーストの効果が弱まり、生地が膨らまなくなります。

調理時間の入力

自動的にスイッチをオフにするために、調理時間を入力します。

■ 食材をオーブンに入れます。

■ 調理モードを選択して、温度を設定します。

オーブンが加熱を開始し、庫内灯と冷却ファンが作動します。

■ 記号（時間）の下に三角マーク ▲ が表示されるまで、> センサーを繰り返し押します。

ディスプレイに 0:00 が表示されます。

■「OK」センサーを押します。

■ 三角マーク ▲ が点滅している間に、温度切換スイッチか > センサーを使用して時間と分で調理時間を入力します。

■「OK」センサーを押します。

他の記号を選択しない場合は、ディスプレイで調理の残り時間が表示されます。

調理時間の入力と終了時刻の変更

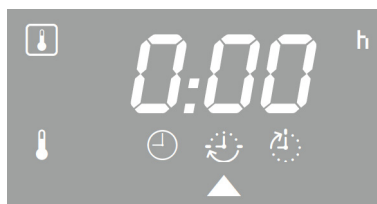
希望の時間に調理を自動開始および自動終了させるには、調理時間と終了時刻の両方を設定します。

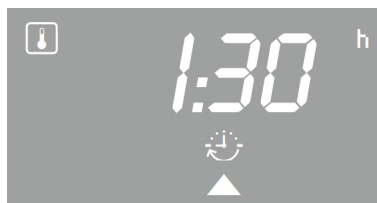
例 :
現在 10 時 45 分です。調理時間に 90 分かかる料理を 13 時 30 分に終了するとします。

■ 食材をオーブンに入れます。

■ 調理モードを選択して、温度を設定します。

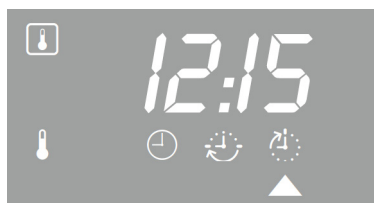
オーブンが加熱を開始し、庫内灯と冷却ファンが作動します。

ここで、**調理時間を入力します**。

■ 記号（時間）の下に三角マーク ▲ が表示されるまで、> センサーを繰り返し押します。

ディスプレイに 0:00 が表示されます。

■「OK」センサーを押します。

■ 三角マーク ▲ が点滅している間に、温度切換スイッチか > センサーで時間と分（1:30）の調理時間を入力します。

■「OK」センサーを押します。

次に、**終了**時刻を設定します。

■ （終了時刻）記号の下に三角マーク ▲ が表示されるまで、> センサーを繰り返し押します。

■「OK」センサーを押します。

現在時刻に調理時間が加算された時刻が画面に表示されます（10:45 + 1:30 = 12:15）。

■ 温度切換スイッチか > センサーを押して、終了時刻を 13:30 に変更します。

■「OK」センサーを押します。

オーブンの加熱が停止し、庫内灯が消えて、冷却ファンも停止します。

三角マーク ▲ を他の記号の下に移動しない限り、ディスプレイには終了時刻が表示されます。

開始時間（13:30 － 1:30 = 12:00）になると、オーブンの庫内灯が点灯し、冷却ファンが作動して、加熱が始まります。

調理時間の終了

調理時間の終了時には、以下のようになります。

– オーブンの加熱が自動的に停止します。

– 冷却ファンはしばらく運転を続けます。

– 記号（終了時刻）が点滅します。

– アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」の「P 2」を参照）。

■ 調理モード選択スイッチを0に戻します。

アラームが停止し、記号が消灯します。

■ 食材をオーブンから取り出します。

入力時間の確認と変更

入力した調理時間は、< または > センサーを押して該当する記号を呼び出すことによって、いつでも確認または変更できます。

時間を変更するには、「OK」センサーを押し、三角マーク ▲ が点滅している間に温度切換スイッチか < または > センサーで時間を変更します。

調理時間の削除

■ 調理時間を 0:00 に合わせるか、調理モード選択スイッチを 0 に戻します。

停電の場合は、入力したすべてのデータが削除されます。

キッチンタイマー

キッチンタイマーは、オーブンの調理とは関係なくキッチンでの作業の時間を計るために利用できます。

キッチンタイマーは、最高 59 分 55 秒まで設定できます。

調理時間をすでに設定している場合でも皿をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないよう、キッチンタイマーを設定できます。

キッチンタイマーの設定

■ 🔔 センサーを押します。

ディスプレイに 0:00 が表示されます。

■ 三角マーク ▲ が点滅している間に、温度切換スイッチか > センサーでキッチンタイマーの時間を入力します。

■「OK」センサーを押します。

三角マーク ▲ を 🔔 記号の下に移動しないと、キッチンタイマーには残り時間がカウントダウン表示されません。

キッチンタイマー設定時間の終了時

– 🔔 記号が点滅します。

– アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」の「P 3」を参照)。

– 設定時間の終了時には、ディスプレイに時間がカウントアップ表示されます。

■「OK」センサーを押します。

キッチンタイマーに設定した時間のキャンセル

■「OK」センサーを押して、🔔 機能を呼び出します。
記号の下の三角マーク ▲ が点滅します。

■ 温度切換スイッチか < センサーを押して、キッチンタイマーの時間を 0:00 に戻します。

■「OK」センサーを押します。

本製品は、工場出荷時にあらかじめ以下のように設定されています。これらの設定は「P」で表され、「S」で表される内容に変更できます（表を参照）。

設定		設定内容（* 工場出荷時設定）
P 1 **時刻表示**	S 0 S 1*	時刻表示は**オフに設定**されています。 調理モード選択スイッチを 0 の位置に合わせると、ディスプレイには何も表示されなくなります。時刻表示はバックグラウンドで動作を続けます。 時刻表示は**オンに設定**され、ディスプレイに表示されます。
P 2 **調理のアラーム音**	S 0 S 1*（短） S 2（長）	調理の終了時や加熱終了時に、アラーム音は**鳴りません**。 調理の終了時や加熱終了時に、アラーム音が**鳴ります**。 2 種類のアラーム音から選択できます。
P 3 **キッチンタイマーのアラーム音**	S 0 S 1*（短） S 2（長）	キッチンタイマーの設定時間の経過後に、アラームは**鳴りません**。 キッチンタイマーの設定時間の経過後に、アラームは**鳴ります**。 2 種類のアラーム音から選択できます。
P 4 **キーパッド音**	S 0 S 1*	センサーを押してもキーパッド音は**鳴りません**。 センサーを押すたびにキーパッド音が**鳴ります**。
P 5 **アラーム音の音量**	S 0* ~ S 30	調理のアラーム音 P 2 およびキッチンタイマーのアラーム音 P 3 で S 2 を選択した場合は、音量を変更できます。 “P 2-S 1”または“P 3-S 1”を選択した場合は、音量を変更できません。
P 6 **時間表記**	24* 12	**24** 時間表記 **12** 時間表記

設定内容の変更

■ 設定を選択します。

■「OK」センサーを押します。

ディスプレイに P 1 が表示されます。

■ 変更したい設定がディスプレイに表示されるまで、< または > センサーを繰り返し押します。

■「OK」センサーを押します。

ディスプレイには、S と設定番号が同時にが表示されます。

■ < または > センサーを押して、設定内容を変更します。

■「OK」センサーを押します。

変更された設定内容はメモリーに保存されます。

ディスプレイには、P と設定番号が同時に表示されます。

調理モード選択スイッチを 0 に戻さない限り、他の設定についても変更できます。

変更された設定内容は、停電時にもメモリーに保持されます。

システムロック は、お子様などが誤ってオーブンを使用しないようにするための安全機能です。

■ 調理モード選択スイッチを0に戻します。

■ 記号の下に三角マーク ▲ が表示されるまで、> センサーを繰り返し押します。

■「OK」センサーを押します。

■ 記号の下で三角マーク ▲ が点滅している間に、< または > センサーを押して、システムロックの 1 または 0 を選択します。
0 = **オフ**
1 = **オン**

■ 選択したら、「OK」センサーを押して、確定します。

1 を選択すると、オーブンの操作ができなくなります。

記号が表示されている間は、システムロック機能が作動しています。

ロック機能は、停電時にも作動し続けます。

ベーキングのヒント

温度、棚位置、調理時間などの推奨設定については、ベーキング早見表を参照してください。調理に使用する各種容器、分量、調理方法に基づく目安が記載されています。

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

焼き型

使用する調理モードに適した材質の焼き型を選んでください。

熱風加熱 、**熱風ベーキング**

耐熱性のあるあらゆる容器や皿を利用できます。

上下加熱

アルミ、ほうろう製の光沢のない黒っぽい容器や、耐熱ガラス、セラミック製の皿なども利用できます。

明るい色や光沢のある金属製の容器は避けてください。このような容器は、熱が食品に伝わらず、むらができるまたは焼き色が付かないことがあります。

クッキングシート

ベーキングトレイとユニバーサルトレイにはパーフェクトクリーン加工が施されているため、食材がはがれやすく、油を引いたりクッキングシートを敷いたりする必要はありません。
調理した食材がこびり付きません。

クッキングシートは、以下のベーキングで必要です。

– プレッツェル、ブレッドスティックのような**塩分を多く含むもの**を焼く時は、必ずクッキングシートを敷いてください。生地に含まれる塩分でパーフェクトクリーン加工面がはがれる可能性があります。

– メレンゲやビスケットのような**卵白を多く含むもの**ははがれにくくなるため、必ずクッキングシートを敷いてください。

ユニバーサルトレイ

生の果物を飾ったケーキや**背の高いスポンジケーキ**を焼くときは、汁がこぼれオーブンが汚れないように型をユニバーサルトレイに置いてください。

長方形の型

長方形の型に入れたケーキは、オーブンの幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

早見表に関する注意事項

温度および調理時間

食品を焦がさず均一に焼く方法

– 早見表に記載されている**一番低い温度**に設定してください。
  推奨設定よりも高い温度に設定しないでください。温度を高く設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

– **記載されている最も短い調理時間**が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地が付いてこなければ焼き上がりです。

棚の位置

棚の位置は、庫内の下から順に棚位置 1、棚位置 2 となり、最上位が棚位置 3 となります。

	トレイ枚数	棚の位置
[ファン]	1	2
	2	棚位置 1、2
[ファン＋下]	1	棚位置 1 または 2
[上下]	1	棚位置 1 または 2

2 段で同時にベーキングする場合は、ユニバーサルトレイはベーキングトレイの下で使用します。

冷凍食品

ケーキ、ピザ、バゲットなどの冷凍食品を焼くときは、メーカーのパッケージに記載されている一番低い温度に設定してください。これらの冷凍食品は、ラックに敷いたクッキングシートの上に置いてください。大きな冷凍食品をベーキングトレイやユニバーサルトレイに乗せて加熱すると、金属がゆがむことがあります。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。

オーブン用フライドポテトやポテトコロッケなど小さな冷凍食品は、ユニバーサルトレイにクッキングシートを敷いて置いてください。メーカーのパッケージに記載されている一番低い温度を選択してください。調理中は、何度か食品を裏返してください。

ベーキング早見表

熱風加熱

ケーキ / ビスケット	温度（°C）	推奨する棚位置	調理時間[1)]（分）
スポンジ生地			
パウンドケーキ	150 - 170	2	60 - 70
リングケーキ	150 - 170	2	65 - 80
フォームケーキ（トレイを使用）	150 - 170	2	25 - 40
マーブルナッツケーキ（型を使用）	150 - 170	2	60 - 80
フィリング入りフレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 - 170	2	45 - 50
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 - 170	2	35 - 55
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	150 - 170	2	55 - 65
フランベース[3)]	150 - 170	2	25 - 30
ミニケーキ / ビスケット[3)]（トレイを使用）	150 - 170	1, 2[4)]	20 - 25
ビスキュイ生地[3)]（メレンゲ入り）			
デコレーションケーキ（卵 3 ～ 6 個）[3)]	160 - 180	2	25 - 35
スポンジケーキ（卵 2 個）[3)]	160 - 180	2	20 - 25
スイスロール[2)]	160 - 180	2	20 - 25
練り込み生地			
タルト / フランベース	150 - 170	2	20 - 25
シュトロイゼルケーキ	150 - 170	2	45 - 55
ミニケーキ / ビスケット[3)]（トレイを使用）	150 - 170	1, 2[4)]	15 - 25
チーズケーキ	150 - 170	2	70 - 90
アップルパイ	150 - 170	2	50 - 70
フィリング入りアプリコットタルト	150 - 170	2	55 - 75
スイスアップルパイ[2)]	190 - 210	2	25 - 35
イーストを使った生地（醗酵生地）			
生地の醗酵	30 - 50	オーブン床面[5)]	15 - 30
クグロフ	150 - 170	棚位置 1 または 2	50 - 60
シュトロイゼルケーキ	150 - 170	2	35 - 45
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	160 - 180	2	40 - 50
白パン	160 - 180	2	40 - 50
全粒粉パン[2)]	170 - 190	2	50 - 60
ピザ（トレイを使用）[3)]	170 - 190	2	35 - 45
オニオンタルト	170 - 190	2	35 - 45
アップルターンオーバー	150 - 170	1, 2[4)]	25 - 30
シューペストリー[3)]、エクレア	160 - 180	1, 2[4)]	30 - 40
パフペストリー	170 - 190	1, 2[4)]	20 - 25
メレンゲ、マカロン	120 - 140	1, 2[4)]	25 - 50

1） 特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。
2） オーブンを予熱してください。
3） 加熱中は、急速加熱 モードをオフにしてください。
4） 記載されている調理時間が経過する前に食品に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。
5） ラックをオーブンの床面に置き、生地の入ったボウルをラックの上にのせます。

一般的に、温度 / 調理時間が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

上下加熱

ケーキ / ビスケット	温度（°C）	推奨する棚位置	調理時間[1]（分）
スポンジ生地			
パウンドケーキ	150 - 170	2	60 - 70
リングケーキ	170 - 190	2	65 - 80
フォームケーキ（トレイを使用）[1]	170 - 190	2	25 - 40
マーブルナッツケーキ（型を使用）	150 - 170	2	60 - 80
フィリング入りフレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	170 - 190	2	45 - 50
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	170 - 190	2	35 - 55
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	160 - 180	2	55 - 65
フランベース[2) 3)]	170 - 190	2	20 - 25
ミニケーキ / ビスケット[2) 3)]（トレイを使用）	170 - 190	2	15 - 25
ビスキュイ生地[2) 3)]（メレンゲ入り）			
デコレーションケーキ（卵 3 ～ 6 個）[2) 3)]	170 - 190	2	20 - 35
スポンジケーキ（卵 2 個）[2) 3)]	170 - 190	2	15 - 20
スイスロール[2) 3)]	180 - 200	1	12 - 16
練り込み生地			
タルト / フランベース	170 - 190	2	15 - 20
シュトロイゼルケーキ	170 - 190	2	45 - 55
ミニケーキ[2) 3)]（トレイを使用）	160 - 180	2	15 - 25
チーズケーキ	170 - 190	2	70 - 90
アップルパイ[2)]	170 - 190	2	45 - 65
フィリング入りアプリコットタルト[2)]	170 - 190	2	55 - 75
スイスアップルパイ[2)]	220 - 240	2	25 - 35
イーストを使った生地（醗酵生地）			
生地の醗酵	30 - 50	オーブン床面[4)]	15 - 30
クグロフ	160 - 180	棚位置 1 または 2	50 - 60
シュトロイゼルケーキ	170 - 190	2[5)]	35 - 45
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	180 - 200	2[5)]	40 - 50
白パン	160 - 180	2	50 - 60
全粒粉パン[2)]	190 - 210	2	50 - 60
ピザ（トレイを使用）[2) 3)]	190 - 210	2	30 - 40
オニオンタルト[2)]	180 - 200	2	25 - 35
アップルターンオーバー	160 - 180	2	25 - 30
シューペストリー[2) 3)]、エクレア	180 - 200	2	35 - 45
パフペストリー[2)]	190 - 210	2	15 - 25
メレンゲ[2)]、マカロン	120 - 140	2	25 - 50

1） 特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。
2） オーブンを予熱してください。
3） 加熱中は、急速加熱 モードをオフにしてください。
4） ラックをオーブンの床面に置き、生地の入ったボウルをラックの上にのせます。
5） イーストを使った生地の棚位置です。クワルクなどの醗酵生地の場合は、棚位置 3 を使用してください。

一般的に、温度 / 調理時間が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

ベーキング早見表

熱風ベーキング

以下のような調理に最適です。

－ ピザやキッシュなど、表面はしっとりと、底はサクサクした状態に焼きあげる調理

－ チーズケーキなど、底をあらかじめ焼いていないフィリング入りのケーキ

ケーキ / ビスケット	温度（°C）	推奨する棚位置	調理時間 [1]（分）
スポンジ生地			
フィリング入りフレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 - 170	1	30 - 35
練り込み生地			
チーズケーキ	150 - 170	2	65 - 75
アップルパイ	150 - 170	2	50 - 60
フィリング入りアプリコットタルト	150 - 170	1	50 - 60
スイスアップルパイ	190 - 210	棚位置 1 または 2	25 - 30
イーストを使った生地（醗酵生地）			
ピザ（トレイを使用）[2]	170 - 190	2	40 - 50
オニオンタルト	170 - 190	2	25 - 35

1） 特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。
予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。

2） 加熱中は、急速加熱 [アイコン] モードをオフにしてください。

一般的に、温度 / 調理時間が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

推奨事項	説明
調理モード 熱風加熱	上下加熱 も使用できます。
容器 あらゆる耐熱容器	ベーキングディッシュ、フタ付きローストパン、オーブン用耐熱磁器製容器またはガラス製容器、ロースト用バッグ、ユニバーサルトレイ、ユニバーサルトレイ上のラックなど。 ポット（フタ付きの容器）でローストするのが便利です。 – ソースを作るための肉汁を十分残すことができます。 – ラックを使うよりも、オーブン庫内をきれいな状態に保つことができます。
棚の位置 棚位置 1 または 2	
予熱 通常は予熱不要	フタ付き容器をラックに乗せ、予熱していないオーブンに入れます。ローストビーフや牛ヒレ肉のローストの場合は、予熱してください。
温度 ロースト早見表を参照してください。	– 推奨設定よりも高い温度に設定しないでください。 肉に焦げ目はついても、中まで火が通りません。 – 熱風加熱 の場合は、上下加熱 よりも 20 °C 低い温度に設定してください。 – 3 kg 以上のカット肉の場合は、ロースト早見表よりも約 10 °C 温度を低く設定してください。 温度を低くすると調理時間は長くなりますが、均一に仕上がります。 – **ラックで直接ロースト**する場合は、フタ付き容器でローストする場合より約 20 °C 温度を低く設定してください。
ロースト時間 ロースト早見表を参照してください。	ロースト時間の求め方 : 肉の種類に応じて、450 g あたり 15 ～ 20 分に約 20 分を加えた時間が目安となります。ただし、ローストの状態を確認しながら調理時間を調整してください。

ローストのヒント

ローストするときのヒント

焦げ目を付ける

焦げ目は、ロースト時間が終わる頃に付き始めます。そのため、焦げ目をしっかりつけたい場合は、調理時間の半分が過ぎた頃にフタを外してください。

肉をねかせる

ローストが終わったら、オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで、約 10 分間ねかせておきます。肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。

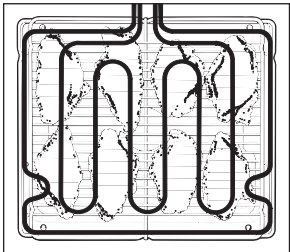
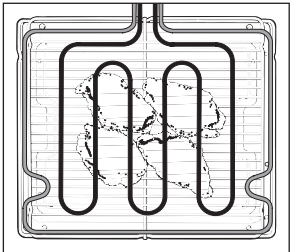
鶏肉をローストする

パリッと焼き上げるには、ロースト時間が終わる 10 分前に薄い塩水を塗ります。

冷凍肉をローストする

凍ったままの肉をローストしないでください。ローストの前に肉を完全に解凍してください。

食品	推奨する棚位置	熱風加熱		上下加熱 [1]	
		温度（°C）[2]	調理時間（分）[3]	温度（°C）[2]	調理時間（分）[3]
牛トップサイド（内もも）肉、約 1 kg	1 または 2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
牛フィレ肉またはローストビーフ、約 1 kg[4]	1 または 2	190 - 210	45 - 55	200 - 220	45 - 55
鹿肉、約 1 kg	1 または 2	180 - 200	90 - 120	190 - 210	90 - 120
豚のかたまり肉、約 1 kg	1 または 2	170 - 190	100 - 120	200 - 220	100 - 120
豚のかたまり肉、皮付き、約 2 kg	1 または 2	150 - 170	160 - 180	180 - 200	120 - 150
ガモン（ハム）のかたまり肉、約 1 kg	1 または 2	170 - 190	60 - 70	200 - 220	60 - 70
ミートローフ、約 1 kg	1 または 2	160 - 180	70 - 80	190 - 210	70 - 80
仔牛肉、約 1.5 kg	1 または 2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
ラム脚肉、約 1.5 kg	1 または 2	170 - 190	90 - 120	200 - 220	90 - 120
ラムあばら肉、約 1.5 kg[4]	1 または 2	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
鶏肉、0.8 ～ 1 kg	1 または 2	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
鶏肉、約 2 kg	1 または 2	170 - 190	90 - 110	190 - 210	90 - 110
詰め物入り鶏肉、約 2 kg	1 または 2	170 - 190	110 - 130	190 - 210	110 - 130
鶏肉、約 4 kg	1 または 2	160 - 180	150 - 180	180 - 200	150 - 180
魚（丸ごと）、約 1.5 kg	1 または 2	160 - 180	35 - 55	190 - 210	35 - 55

1）　ローストには熱風加熱 で調理することをお奨めします。ただし、上下加熱 も使用できます。
2）　フタ付き容器を使用した場合の温度です。
　　フタをしない場合は、温度を 20 °C 低く設定してください。
3）　特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。
4）　オーブンを予熱してください。

一般的に、温度 / 調理時間が範囲で示されている場合は、記載されている範囲の中間温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

グリルのヒント

グリルするときは、オーブンのドアを閉じてください。
ドアを開けたままの状態でグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オーブン庫外に流れ出ます。操作パネルが熱くなります。やけどの恐れがあります。

調理モード	説明
グリル :	薄切り肉を同時に何枚もグリルしたり、大皿料理の焦げ目を付けたりするのに適しています。 グリルヒーター全体が熱くなり、赤くなります。
エコノミーグリル :	薄切り肉を数枚グリルしたり、小皿料理の焦げ目を付けたりするのに適しています。グリルヒーターの内側部分が熱くなり、赤くなります。
熱風グリル :	詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのあるもののグリルに最適です。

推奨事項	説明
容器 ユニバーサルトレイに乗せたラック	ベーキングトレイは使用しないでください。
推奨する棚位置 グリル早見表を参照してください。	薄切り肉の場合は、棚位置 2 または 3 を使用してください。 厚みのあるものの場合は､棚位置1または2を使用してください。
予熱が必要	グリルを開始する前に、ドアを閉じた状態で、約 5 分予熱してください。
温度 グリル早見表を参照してください。	ー 薄切り肉 （チョップやステーキなど）: 275°C ー 厚みのあるもの （詰め物をした肉や鶏肉など）: 240°C ー 推奨設定よりも高い温度に設定しないでください。肉に焦げ目はついても、中まで火が通りません。
グリル時間 グリル早見表を参照してください。	ー 魚の切り身や肉のスライスなどは､通常片面 6 〜 8 分を目安にしてください。厚みのあるものは、いくぶん時間がかかります。 ー 詰め物をした肉の場合、厚さ (1 cm) ×約 10 分を目安にしてください。 ー 調理の途中で食材を裏返します。

グリルのヒント

グリル材料の下ごしらえ

さっと洗い、水気をふき取ってから、こしょうやハーブで味付けをします。肉汁が出てしまうためグリルする前に塩はふりません。

脂肪の多いものは、焦げやすく、脂が燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

ヒラメやカレイの魚の切り身は、普通に洗い、うまみを出すために魚に少量の塩かレモン汁をかけると良いでしょう。

グリルする

■ 図のように、ラックをユニバーサルトレイにセットします。

■ 食材をラックに乗せます。

■ 調理モードを選択して、温度を設定します。

■ グリルを開始する前に、ドアを閉じた状態で、約 5 分予熱してください。

■ 食材をセットしたラックとユニバーサルトレイをオーブンに入れ、ドアを閉めます。

■ 調理の途中で食材を裏返します。

ローストするときのヒント

同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。

厚みのある食材をグリルするには、最初高温にし、その後温度を下げるか棚位置を下げてじっくりグリルすると、中までじっくり火が通ります。

切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

– スプーンを押し返す力がかなり弱ければ中は生に近い状態です（レア）。

– いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です（ミディアム）。

– 押し返す力が強ければ、完全に火が通っている状態です（ウェルダン）。

グリルを開始する前に、ドアを閉じた状態で、約 5 分予熱してください。

グリルする材料	推奨する棚位置	グリル / エコノミーグリル		熱風グリル	
		温度（°C）	グリル時間（分）[1)]	温度（°C）	グリル時間（分）[1)]
薄切り					
ビーフステーキ	2	275	10 - 16	220	20 - 25
ケバブ	2 または 3	240	25 - 30	220	16 - 20
チキンケバブ	2 または 3	240	20 - 25	200	23 - 27
カツレツ	2 または 3[2)]	275	12 - 18	220	23 - 27
レバー	2 または 3[2)]	275	8 - 12	220	12 - 15
バーガー	2 または 3[2)]	275	14 - 20	220	18 - 22
ソーセージ	2 または 3[2)]	275	10 - 15	220	9 - 13
魚の切り身	2 または 3[2)]	275	12 - 16	220	13 - 18
マス	2 または 3[2)]	275	16 - 20	220	20 - 25
トースト	2 または 3[2)]	275	2 - 4	220	3 - 6
チーズトースト	2 または 3[2)]	275	7 - 9	220	5 - 8
トマト	2 または 3	275	6 - 8	220	8 - 10
桃	2 または 3	275	6 - 8	220	15 - 20
厚切り					
鶏肉、約 1 kg	1	240	50 - 60	190	60 - 65
詰め物をした肉、∅ 7 cm、約 1 kg	1	240	75 - 85	200	100 - 110
豚肉、約 1 kg	1	240	100 - 120	200	95 - 100
サーロイン、約 1 kg	1	–	–	250	25 - 35

1） グリル時間が半分過ぎたら裏返ししてください。
2） 食材の厚みに応じて、適切な棚位置を選んでください。

解凍

解凍 では、ファンによって室温の空気が循環します。

注：

– できるだけ包装は取り除き、解凍する食材をユニバーサルトレイまたは適切な皿に入れてください。

– 鶏肉を解凍する場合は、ユニバーサルトレイの上に置いたラックの上に乗せて、解凍してください。溶け出した汁気に肉が浸らないようにします。

鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から溶け出した汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、トレイ、シンク、手をよく洗ってください。サルモネラ菌中毒の恐れがあります。

– 魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。
表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

いったん解凍した食品は再冷凍しないでください。

解凍時間

解凍に必要な時間は、食材の重量、種類、冷凍された温度によって異なります。以下の表の時間は目安です。食材が完全に解凍されているかを必ず確認してください。

鶏肉、800 g .... 90 ～ 120 分

肉、500 g .... 60 ～ 90 分

肉、1,000 g .... 90 ～ 120 分

ソーセージ、500 g .... 30 ～ 50 分

魚、1000 g .... 60 ～ 90 分

イチゴ、300 g .... 30 ～ 40 分

スポンジケーキ、500 g .... 20 ～ 30 分

パン、500 g .... 30 ～ 50 分

加工食品の調理には、熱風加熱 [icon] を使用することをお奨めします。

■ 調理モードを選択して、温度を設定します。

■ ヒーター表示ランプ [icon] が消灯したら、予熱したオーブンに加工食品を入れます。

冷凍デザートやピザは、ベーキングトレイやユニバーサルトレイではなく、クッキングシートを敷いたラックの上で焼いてください。大きな冷凍食品をベーキングトレイやユニバーサルトレイに乗せて加熱すると、金属がゆがむことがあります。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。
オーブン用フライドポテトやポテトコロッケなどの冷凍食品は、ベーキングトレイやユニバーサルトレイで調理できます。

加工食品の例

食品	温度（°C）*	棚位置 *	調理時間（分）*	説明
調理済みジャガイモ、パスタ、野菜	250	2	20 - 25	適切な皿の上に乗せる
調理済みラザニア、カネロニ	190	2	35 - 40	フタをしない
具入りフランスパン、パニーニ	200	2	12 - 15	クッキングシートを乗せたラックの上に置く
調理済みピザ	200	2	12 - 20	クッキングシートを乗せたラックの上に置く
調理済みミニピザ	220	2	8 - 10	クッキングシートを乗せたラックの上に置く
ポテトパンケーキ、ロシティ、コロッケ	220	2	12 - 20	クッキングシートを乗せたラックの上に置く

* 各食品の包装に記載されている推奨温度、調理時間、および棚位置の指示に従ってください。

掃除とお手入れ

ミーレでは、本製品の掃除とお手入れに使う各製品を用意しています。これらの製品はミーレ代理店または販売店でご購入いただけます。

⚠ **本製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。**

本製品の前面

汚れはすぐに拭き取ってください。汚れを放置しておくと落とせなくなる可能性があり、表面が変形または変色する原因になります。

本製品の前面は、お湯に溶かした食器用台所洗剤を湿らせた布またはきれいなスポンジにつけて掃除します。柔らかい布で拭き取ります。

本製品の外面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面についた傷は破損原因にもなりますので注意してください。不適切な洗剤に触れると、表面が変形または変色することもあります。

本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用の洗剤
- オーブン用クリーナー
- ガラス用洗剤
- 研磨剤入りの硬いスポンジやブラシ（鍋磨き用スポンジなど）
- 尖った金属べら

付属品

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ

表面には、**パーフェクトクリーンほうろう加工**が施されています。

掃除とお手入れに関する情報については、「パーフェクトクリーン」を参照してください。

ラック、棚受け

表面には、**パーフェクトクリーンほうろう加工**が施されています。

パーフェクトクリーンほうろう加工が施された他の部品と同じようにお手入れしてください。「パーフェクトクリーン」を参照してください。

オーブン庫内

オーブンが冷めてから洗ってください。やけどの恐れがあります。

オーブン庫内は、毎回使用後にクリーニングしてください。使用後に掃除をせず、ベーキングやローストを繰り返すと、汚れの焦げ付きがひどくなり、落ちにくくなります。最悪の場合、汚れが落ちなくなり、表面が傷むことがあります。

オーブン庫内の表面には、**パーフェクトクリーンほうろう加工**が施されています。

例えばプレッツェルなど、塩分の多いものを調理するときは、ユニバーサルトレイにクッキングシートを敷き、その上に乗せて調理してください。塩分によって、パーフェクトクリーン加工面が変色してしまうことがあります。

掃除とお手入れに関する情報については、「パーフェクトクリーン」を参照してください。

取り外し可能な**後壁や天井裏**は、ダークグレーの**触媒ほうろう加工**が施されています。
掃除方法については、「触媒ほうろう加工面」を参照してください。

庫内を楽に掃除するために

– オーブンドアを取り外し、
– ドアを分解し、
– 棚受けを取り外し、
– 触媒ほうろう加工された後壁を取り外し、
– 上部ヒーター / グリルヒーターを下げます。

このセクションでは、これらの手順について説明します。

オーブンドアのシールと内側

オーブンドアの内側とオーブン庫内の間のシールに油汚れが残っていると、ひび割れが発生することがあります。

そのため、お湯に溶かした食器用台所洗剤を湿らせた布またはきれいなスポンジにつけて、ドアの内側とシールを掃除してください。柔らかい布で拭き取ります。

パーフェクトクリーン

オーブン庫内、ベーキングトレイおよびユニバーサルトレイには、**パーフェクトクリーン**と呼ばれる特殊なほうろう加工が施されています。

加工された表面は、**汚れがこびり付きにくく**、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも**汚れが落としやすくなります**。

調理した食材もするりとはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

焦げ付き防止やパーフェクトクリーンの効果を長く保つために、以下の点をお守りください。

パーフェクトクリーン加工面のお手入れは、ガラスと同じです。

従来のほうろう加工のベーキングトレイと同じように、パーフェクトクリーン加工面でも料理を切り分けられます。

パーフェクトクリーン加工面でセラミックナイフを使わないでください。傷の原因となります。

オーブンおよび付属品が冷めてから掃除をしてください。やけどの恐れがあります。

パーフェクトクリーンほうろう加工の効果を最大限に活かすには、使用するたびにオーブンと付属品を掃除することが重要です。

使用後に汚れを取らず、蓄積してしまうと、表面の汚れは落ちにくくなり、また焦げ付き防止効果も損なわれてしまいます。最悪の場合、汚れは落ちなくなってしまいます。

パーフェクトクリーン加工面が傷み、焦げ付き防止効果が弱まるため、以下のものは使用しないでください。また、以下のような行為は避けてください。

- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- オーブン用洗剤
- スチールたわしや鍋磨き用スポンジ
- 研磨剤入りスポンジ（鍋磨き用スポンジ、ブラシ、以前使用した研磨剤が残っているスポンジなど）
- 高温のオーブンまたは長時間におよぶオーブン用クリーナーの使用
- 食器洗い機でのパーフェクトクリーン加工品の洗浄
- しみの清掃

汚れを落としたあとは洗剤が残らないようにきれいな水で完全にすすいで焦げつき防止効果を損なわないようにします。

普通の汚れ

使用後は、時間をなるべくおかずに、お湯に溶かした少量の食器用台所洗剤を、ふきん、柔らかいスポンジ、柔らかいナイロンブラシなどにつけて掃除します。汚れを長く放置するほど、落ちにくくなります。

少量の洗剤は溶かしたお湯にオーブントレイを数分間つけると汚れが落ちやすくなります。

頑固な汚れ

落ちにくい頑固な汚れはオーブン用クリーナーが必要となります。パーフェクトクリーン加工面が室温に下がってから、パッケージの説明に従ってオーブン用クリーナーを使用してください。使用後は 10 分以上放置せず、拭き取ってください。必要に応じて研磨作用のないスポンジを使用します。必要に応じて、これを繰り返します。

汚れを落とした後は、きれいな水で完全にすすぎ、よく乾かします。

非常に頑固な汚れ

ガラススクレーパーか研磨作用のないスチールパッドを使用します。前述のように注意して加工面をお手入れしてください。

注：

– 吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンやベーキングトレイが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。

– 吹きこぼれた果汁によって表面が変色したままになったり、ローストによって部分的につやが落ちてしまうことがあります。これらの汚れは、前述の注意事項に従って掃除し、無理に落とそうとしないでください。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。

触媒ほうろう加工面

後壁には、ダークグレーの触媒ほうろう加工が施されています。
オーブン内が非常に高温になると、加工面に付いた油や脂肪の汚れが燃え尽きるようになっています。温度が高いほど、その効果が発揮されます。

触媒ほうろう加工は、以下のものを使用すると効果が弱まります。
– 研磨剤
– 硬いブラシや研磨作用のあるスポンジ
– オーブン用クリーナー
パーフェクトクリーン加工面にオーブン用クリーナーを使用する前に、触媒ほうろう加工された後壁を取り外してください。

この方法で掃除を行っても、**スパイス類やシロップ類**による汚れは落ちません。このような汚れは、汚れが付いた直後に、温かい湯に洗剤を溶かした溶液を柔らかいスポンジまたはブラシに含ませて掃除します。このとき、オーブンからパネルを取り外します。

調理中に付着した**油脂汚れ**は、オーブンが高温になると、触媒ほうろう加工面から取り除かれます。以下の手順を実行します。

■ オーブンから付属品をすべて取り外します。

■ オーブンを高温で清掃する前に、オーブン庫内およびドア内側の汚れを拭き取ってください。高温でパーフェクトクリーン加工面に汚れが焦げ付き、取れなくなってしまうことがあります。

■ 熱風加熱 [ファン記号] を選択します。

■ 最高温度に設定します。

オーブンを約 1 時間作動させます。汚れの程度によって時間を調節してください。

タイマーを利用して、この作業の終了時間を設定できます。「調理時間、開始時刻または終了時刻の入力」を参照してください。

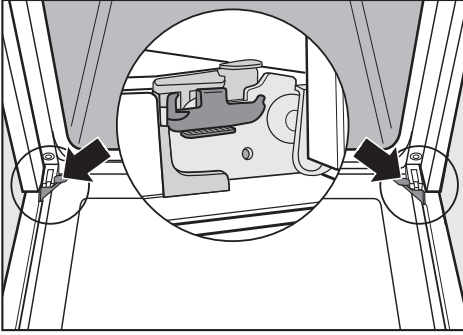
触媒加工されたパネルに油や脂肪によるひどい汚れが付着している場合は、上記の掃除方法によりオーブン内壁に膜が張られます。これは、オーブンが冷めてから、温かい湯に少量の洗剤を溶かした溶液で拭き取れるようになります。

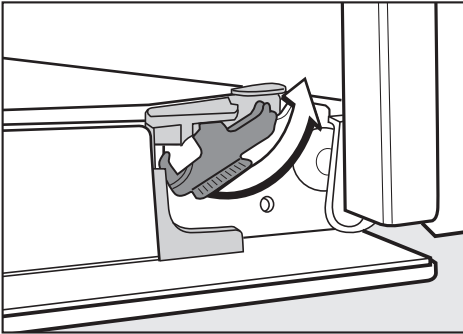
■ 最後に、パーフェクトクリーン加工面およびドア内側を清掃します。

オーブンで高温加熱の調理をしているうちに、残っている汚れは徐々に消えます。

不適切な使用やひどい汚れによって、後壁の触媒ほうろう加工の効果がなくなってしまった場合は、ミーレ代理店または販売店までご連絡ください。

オーブンドアを取り外す

オーブンのドアは、ヒンジで本体に接続されています。

左右のヒンジストッパーを解除してから、ドアを取り外します。

■ ドアを完全に開きます。

■ 左右のヒンジストッパーを解除するには、上方向に、傾いて止まるところまで回します。図を参照してください。

■ ドアの両側をしっかりと持ち、止まるところまで上方向に持ち上げます。

ドアが水平になっているときに、ヒンジガイドから取り外そうとしないでください。ガイドが閉じ、本体に損傷を与えます。ケガの恐れがあります。

■ ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げてヒンジから外します。

取っ手を持ってドアを持ち上げないでください。取っ手が壊れ、ドアが損傷することがあります。

ドアを持ち上げるときは、いずれか一方に傾かないように注意してください。

オーブンドアを分解する

オーブンのドアは、3 枚のガラス板で構成されており、上部と下部に通気口があります。

オーブンが作動中は、外側のガラス板が高温にならないようドア内に空気が循環します。

ガラス板の間に水分が溜まった場合は、ドアを分解して内側を掃除することができます。

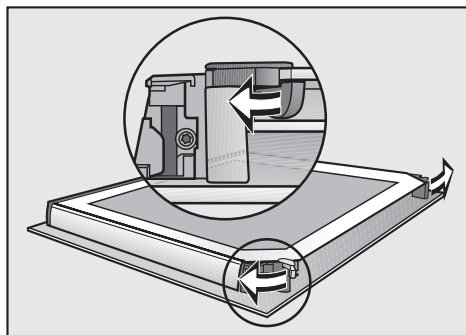
ガラス板の掃除は、本製品の前面を掃除する場合と同じ手順に従ってください。

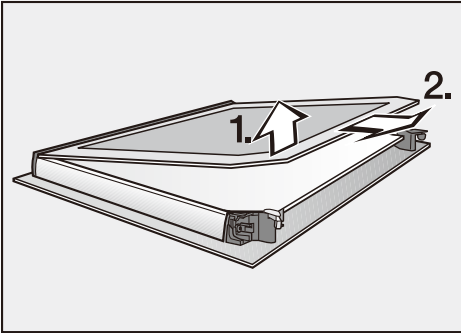
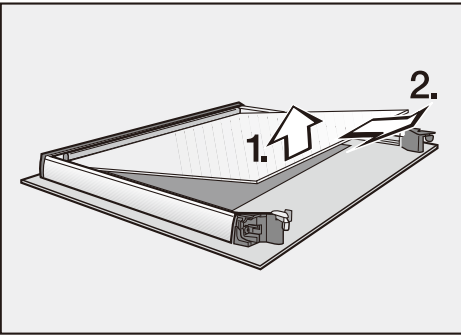
研磨剤入り洗剤、スポンジまたはブラシは、表面に傷が付く場合があるため使用しないでください。表面が損傷する場合があります。傷は、ガラスが割れる原因にもなります。

オーブン用クリーナーを使用しないでください。アルミの縁取りの表面が損なわれる場合があります。

ドアが損傷しないよう、タオルやふきんなどを敷いたテーブルの上に置いてください。

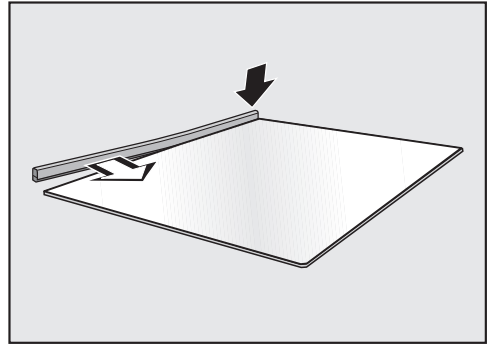
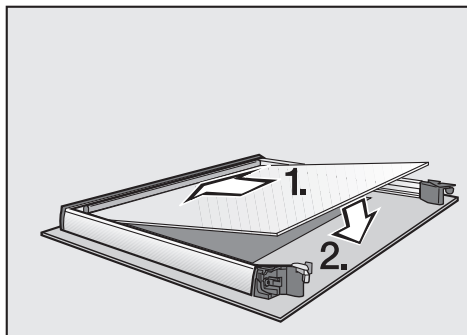
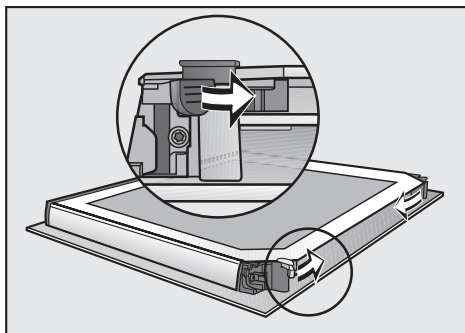
分解清掃をするときは、必ずオーブンドアを取り外してください。

■ ドアが損傷しないよう、タオルやふきんなどを敷いたテーブルの上に置いてください。取っ手をテーブルからはみださせ、ガラスの板が水平になるように置きます。

■ ガラス板の固定具を外側に向けて開きます。

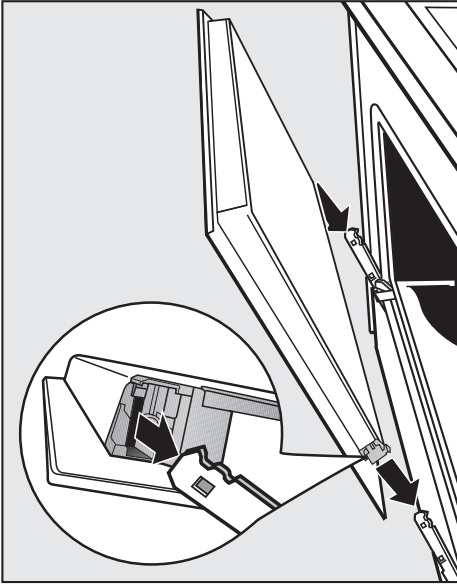
これで、内部と中間のガラス板を取り外すことができます。

■ **静かに**内側のガラス板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

■ 中間板を静かに持ち上げ、その板とシールを取り外します。

■ 板からシールをはがします。

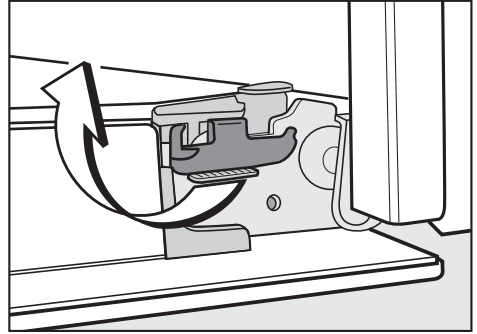
■ お湯に溶かした食器用台所洗剤を湿らせた布またはきれいなスポンジにつけて、ガラス板と他の部品を掃除します。柔らかい布で拭き取ります。

■ ドアを組み立てる

■ 中間板にシールを取り付けます。

■ 中間板とシールを元どおりに固定します。

■ 内部板をプラスチックの縁に押し込み、固定部に配置します。
「Miele」が上にくるようにします。

■ ガラス板の固定具を内側に向けて閉じます。

ドアを元どおりに固定する

■ ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジガイドに慎重に差し込みます。

ドアがまっすぐになっていることを確認してください。

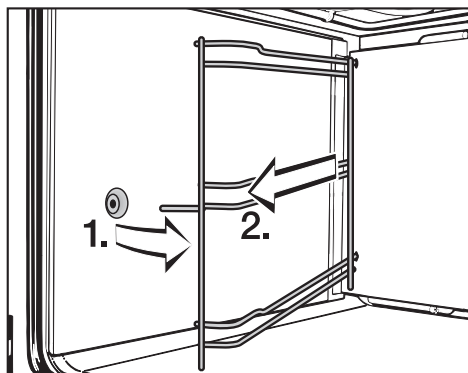
■ ドアを完全に開きます。

■ 左右のストッパーを下方向に、水平になるまで回し、ロックします。

掃除後にドアを取り付けるときは、ストッパーがしっかりロックされていることが重要です。しっかりロックされていないと、ドアがヒンジからはずれ、壊れることがあります。

ドアの取り外し、固定の際には指を挟まないようご注意ください。

鋭利な箇所を持たないようご注意ください。けがの恐れがあります。

棚受けを取り外す

> オーブンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。
> やけどの恐れがあります。

■ ホルダーから棚受けを引き出し、取り外します。

取り付けは、逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

触媒ほうろう加工された後壁を取り外す

> オーブンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。
> やけどの恐れがあります。

掃除方法については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

■ 棚受けを取り外します。

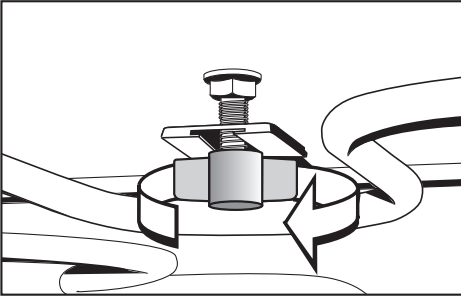
■ 後壁のネジをゆるめ、後壁を取り外します。

> 後壁を外したままオーブンを絶対に使用しないでください。大ケガをする恐れがあります。

取り付けは、逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

上部ヒーター/ グリルを引き下げる

**オーブンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。
やけどの恐れがあります。**

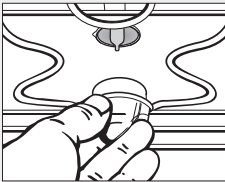
■ 棚受けを取り外します。

■ ウィングナットをゆるめて、上部ヒーターを引き下げます。

ヒーターは無理に引き下げないでください。壊れる可能性があります。

取り付けは、逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

ウィングナットがきちんと閉まっているかを確認してください。

こんなとき、どうしたらいい？

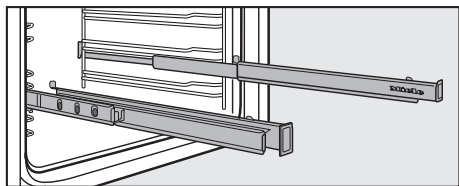
以下のガイドを読むことで、小さなトラブルは、弊社コールセンターへのご連絡の前に、ご自身で解決できる場合がございます。

本製品のキャビネットを開けないでください。設置、メンテナンス、および修理は、必ずお住まいの地域および国の電気設備基準に厳密に従って、適任な有資格者が行う必要があります。
無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

問題	**考えられる原因と解決方法**
画面が表示されない。	ー 時刻表示がオフに設定されていないかどうかを確認します（「設定」の「P 1」を参照）。 ー ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合は、電気の有資格者またはミーレ・ジャパンのコールセンターにご連絡ください。
オーブンが加熱しない。	ー システムロックが有効になっているかを確認します。 ー ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合は、電気の有資格者またはミーレ・ジャパンのコールセンターにご連絡ください。
ディスプレイで時刻または「12:00」が点滅する。	停電があったことを示します。 表示されている時刻が正しい場合は、「OK」センサーを押して確定します。正しくない場合は、時刻を設定し直します。プログラムした調理内容は入力し直す必要があります。
調理が終わった後にノイズが聞こえる。	これは故障ではありません。プログラムが終了しても、冷却ファンがしばらく回り続けます。温度が十分に下がると、ファンは自動的に切れます。

問題	考えられる原因と解決方法
庫内灯がつかない。 	■ 本製品から電源を遮断します。 オーブンの電源プラグを抜きます。ブレーカーも OFF にします。 ■ 庫内灯カバーを反時計回りに1/4回転し､下方向に引っ張って外します。 ■ 新しい庫内灯に交換します。 （庫内灯をお求めの際はミーレ・ジャパンのコールセンターまたはミーレ販売代理店までご連絡ください。） ■ 庫内灯カバーを元に戻し、時計回りに回して固定します。 ■ 本製品を電源に接続し直します。
ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。	– 正しい温度に設定していましたか？ – レシピの分量が変更されていませんか？ 水分や卵の量を増やすと、生地の水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。
ケーキ/ビスケットに焼きむらがある。	少々の焼きむらが出るのが普通です。焼きむらがはげしい場合は、設定温度および棚位置が正しいかどうかを確認します。 上下過熱 [icon] の場合は、使用した焼き型の材質や色が重要です。明るい色の型、光沢のある型はあまり適していません。
触媒ほうろう面にさびのような染みが付いている。	ラックでローストすると、気流によって香辛料がオーブンの内側に付着することがあります。このような染みは、触媒作用によっても除去されません。汚れが新しいうちに、薄めた食器用台所洗剤を柔らかいスポンジまたはブラシにつけて掃除してください。
ディスプレイにエラーコード（F + 数字）が表示される。	以下のエラーについては、ご自身で問題を解決できます。 – **Fault 55**: 切り忘れ防止機能が作動した。 再度電源をオンにすると、使用できるようになります。 **上記以外のエラーコードが表示された場合は、ミーレ・ジャパンのコールセンターまでお電話でお問い合わせください。**

オプションの付属品

その他の付属品および掃除とお手入れ用製品をミーレ製オーブンに使用できます。これらの付属品は、製品に応じてミーレ代理店または販売店からご購入いただけます。

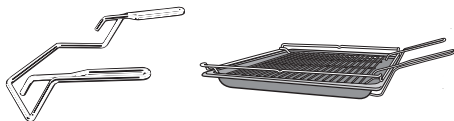
FlexiClip（フレキシクリップ）

FlexiClip は、どの棚位置でも使用できます。

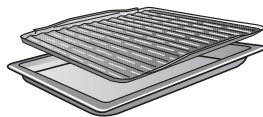
各棚は、オーブンから個別に引き出すことができ、調理全体の様子がわかります。FlexiClip は同時にすべての棚受けに設置できます。

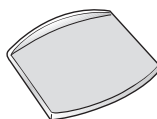
ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラック

これらの付属品はオーブンに同梱されていますが、個別にお求めもいただけます。

ご注文の際は、ご使用のオーブンの型番をお知らせください。

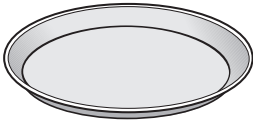
ホルダー

ユニバーサルトレイ、ベーキングトレイ、ラックをオーブンに出し入れするのに便利です。上側の先のとがった部分（2 か所）をラックまたはパンに引っかけ、U 字型のサポートの下側に入れます。

飛散防止天パン

飛散防止天パンは、グリルまたはローストするときに、ユニバーサルトレイの内側に敷きます。
調理中の材料から出る汁は、飛散防止天パンの下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることがありません。集まった汁を使って、グレービーやソースを作ることができます。
表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

ベーキングストーン

ベーキングストーンは、ピザやキッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に理想的です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんが製で、釉薬がかけられています。直接ラックの上に乗せて使用します。

ベーキングストーンに食品を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属しています。

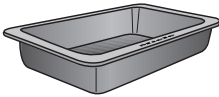
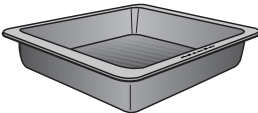
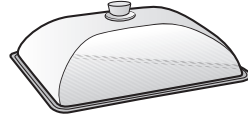
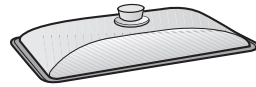
ピザプレート

ピザ、イーストを使った生地や泡立て生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適した円形パンです。
表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

ベーキングディッシュ

オーブンディッシュは、棚受けに直接置くことができます。ユニバーサルトレイと同じように、ストッパーが付いているため、引き出し過ぎることがありません。

表面は、フッ素樹脂加工仕上げになっています。

2 サイズご用意しています。

－ HUB 5000-M（小）（内寸約 38×22×8 cm）

－ HUB 5000-XL（大）（内寸約 38×35×8 cm）

ベーキングディッシュ用フタ

フタを注文する際は、ご使用のベーキングディッシュ（HUB 5000 M（小）または XL（大））をお知らせください。

注：

HUB 5000-XL ベーキングディッシュは、フタをかぶせると高さがあり過ぎるため、このコンパクトオーブンには適しません。

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、アンペア数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設けることが必要です。

＜重要＞

単相三線式 200V 20A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

＜警告＞

本製品は、必ず接地（アース）してください。

＜重要＞

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

アフターサービス、型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

－ ミーレ代理店または販売店

－ ミーレ・ジャパンのコールセンター（裏表紙を参照）

コールセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

■ 電話受付は 24 時間 365 日承っております。

■ 製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせ、修理受付は平日の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

仕様

定格電圧：	単相 200V
定格周波数：	50 Hz または 60 Hz
定格消費電力：	3200 W（電源コードプラグ付き）
調理皿：	パーフェクトクリーン加工
オーブン色：	ステンレス
機能選択：	10 通りの機能選択 • 急速加熱 • 熱風加熱 • 熱風グリル • 熱風ベーキング • 解凍 • 上下加熱 • 下部加熱 • グリル • エコノミーグリル • 庫内灯
温度選択：	30 ～ 300°C
設置方法：	ビルトイン式（専用キャビネット使用）
外形寸法：	W547 × D548 × H440（mm）
質量：	34.2 kg
庫内容量：	43 L

愛情点検

長年ご使用のコンパクト電気オーブンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

●電源コードやプラグが異常に熱い
●焦げ臭いニオイがする
●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
●運転中に異常な音や振動がする
●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
●電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
●その他の異常や故障がある

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コールセンター 0120-310-229（ユーザー専用･月ー金 9:00-17:30）

〒150-0044 東京都渋谷区円山町3-6 E･スペースタワー11F（本社）1F（ショールーム）

www.miele.co.jp

M.-Nr. 07 959 860 / 01

ja-JP